

Bungkil kelapa – Bahan baku pakan



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	1
5 Persyaratan mutu	1
6 Cara pengemasan	2
7 Cara pengambilan contoh	2
8 Metoda analisa	2

Prakata

Untuk melaksanakan kegiatan pengawasan terhadap penggunaan bungkil kelapa sebagai bahan baku pakan, maka diperlukan suatu standar yang harus dipenuhi untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Standar ini disusun untuk merubah dan menyempurnakan SNI 01-2904-1992.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak.

Bungkil kelapa - bahan baku pakan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, istilah dan definisi, klasifikasi, persyaratan mutu, cara pengemasan, cara pengambilan contoh serta metoda analisa.

2 Acuan

- SNI 01-2904-1992, *Bungkil Kopra*.
- SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.
- AOAC. 26, Edisi 14 – 1984, *Metoda TLC (Thin Layer Chromatograph)*.

3 Istilah dan definisi

bungkil kelapa

hasil ikutan yang didapat dari ekstraksi daging buah kelapa segar/kering

4 Klasifikasi

Mutu bungkil kelapa digolongkan dalam 2 (dua) tingkat mutu.

5 Persyaratan mutu

Persyaratan mutu standar bungkil kelapa meliputi kandungan nutrisi dan batas toleransi aflatoksin. Persyaratan mutu standar bungkil kelapa adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Spesifikasi persyaratan mutu

Komposisi	Mutu I	Mutu 2
a) Air (%) maksimum	12	12
b) Protein kasar (%) maksimum	18	16
c) Serat kasar (%) maksimum	14	16
d) Abu (%) maksimum	7	9
e) Lemak (%) maksimum	12	15
f) As. lemak bebas (% terhadap lemak) maksimum	7	9

Komposisi	Mutu I	Mutu 2
g) Ca (%)	0,05 – 0,30	0,05 – 0,30
h) P (%)	0,40 – 0,75	0,40 – 0,75
i) Aflatoxin (ppb) maksimum	100	100

6 Cara pengemasan

Bungkil kelapa sebagai bahan baku pakan dikemas dalam wadah yang tidak mempengaruhi isinya dan tertutup rapat. Pada label dituliskan antara lain nama produk, berat bersih dan nama produsen/perusahaan

7 Cara pengambilan contoh

Sesuai SNI 0-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

8 Metoda analisa

Sesuai metoda analisa aflatoxin dari AOAC. 26, Edisi 14 – 1984, Metoda TLC (*Thin Layer Chromatograph*).